



SEPTEMBER 2015

کوشش پکوان

قرآنی مسائل اور طبیعت



READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM



READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

کون کتاب

”گوشت کے پکوان“ ”قربانی کے فضائل اور اہمیت“



WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

READING
Section

عید قرباں مذہبی اور روایتی تہوار

اللہ رب العزت نے امت مسلمہ کو دو عیدوں سے نوازا ہے۔ عید الفطر اور عید الاضحیٰ۔ اگر غور کیا جائے تو معلوم ہوتا ہے کہ دونوں عیدیں دو بڑی عبادات کے اختتام پر شکرانے کے طور پر منائی جاتی ہیں۔ مثلاً عید الفطر رمضان المبارک کے فرض روزوں کے اختتام پر اور عید الاضحیٰ مناسک حج کی ادائیگی کے اختتام پر منائی جاتی ہے۔

عید الاضحیٰ قربانی کی عید ہے۔ قربانی کے معنی اللہ کا قرب حاصل کرنے کی کوشش کرنا ہے۔ جبکہ شرعی اصطلاح میں اس کا مطلب عبادت کی نیت سے ایک خاص وقت میں حلال جانور کو اللہ کی راہ میں قربان کرنا یا ذبح کرنا ہے۔ یہ خاص وقت اسلامی سال کے مہینے ذی الحجہ کی دس تاریخ کو صبح یعنی اشراق سے شروع ہوتا ہے اور بارہ ذی الحجہ یعنی اس کے تیسرے دن عصر کے وقت تک رہتا ہے۔ دسے تو قربانی کے لیے دس گیارہ اور بارہ ذی الحجہ کی تاریخیں ہیں لیکن افضل تاریخ دس ذی الحجہ ہی ہے۔

عشرہ ذی الحجہ کی رحمتیں

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ عشرہ ذی الحجہ کے ہر دن کا روزہ ثواب میں ایک مہینے کے روزوں کے برابر ہے اور رات کا قیام شب قدر کے قیام کے مساوی ہے اور آٹھویں تاریخ کے روزے کا ثواب ایک سال کے برابر ہے جبکہ نویں تاریخ کے روزے کو دو سال کے گناہوں کا کفارہ فرمایا گیا ہے۔ نویں تاریخ کو ”یوم العرفہ“ کہتے ہیں اس دن کی فضیلت اس عشرے کے تمام دنوں میں سب سے زیادہ ہے کیونکہ اس دن تمام حاجی میدان عرفات میں ٹھہر کر حج کا سب سے بڑا رکن ”وقوف عرفات“ ادا کرتے ہیں اس دن کا روزہ ایک خاص اہمیت رکھتا ہے۔ اس دن کا

روزہ رکھنے سے اگلے اور پچھلے ایک سال کے تمام صغیرہ گناہ معاف ہو جاتے ہیں۔ (ترمذی)

عشرہ ذی الحجہ میں عبادت کی بہت فضیلت ہے۔ ان دس دنوں میں تسبیح ”سبحان اللہ“ تہلیل ”لا الہ الا اللہ“ تکبیر ”اللہ اکبر“ اور تحمید ”الحمد للہ“ کثرت سے پڑھنا چاہیے۔ (طبرانی)

نو ذی الحجہ یعنی عرفہ کے دن فجر کی نماز کے بعد سے لے کر 13 ذی الحجہ کی عصر کی نماز تک ہر فرض نماز کے بعد تکبیر و تشریق ایک مرتبہ مردوں کو بلند آواز سے اور عورتوں کو آہستہ آہستہ آواز سے پڑھنا چاہیے۔

قربانی کی اہمیت

قربانی کرنا اللہ کے خلیل حضرت ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہے جو حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی امت کے لیے بھی باقی رکھی گئی ہے۔ یہ قربانی اتنی اہم ہے کہ اس کا بیان قرآن مجید کے علاوہ احادیث مبارکہ میں بھی آیا ہے۔

حضرت زید بن ارقم رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ صحابہ کرام رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی بارگاہ میں سوال کیا ”یہ قربانیاں کیا ہیں؟“ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ ”یہ تمہارے باپ ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہیں۔“

صحابہ رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے پھر دریافت فرمایا۔ ”ہمارے لیے اس قربانی میں کیا ثواب ہے؟“

آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ ”ہر مال کے بدلے نیکی ہے۔“

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد پاک ہے۔ ”اے لوگو! (صاحب استطاعت) گھر والے پر سال میں ایک بار قربانی واجب ہے۔“

نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک جگہ ارشاد فرمایا ”جس میں استطاعت ہو اور وہ (پھر بھی) قربانی نہ

قربانی، احکام و مسائل مسائل قربانی

○ جس شخص پر صدقہ فطر واجب ہے اس پر قربانی بھی واجب ہے۔

○ مسافر پر قربانی فرض نہیں ہے۔

○ قربانی کا وقت دسویں تاریخ سے لے کر بارہویں تاریخ کی شام تک ہے۔ بارہویں تاریخ کا سورج غروب ہو جانے کے بعد درست نہیں، قربانی کا جانور دن کو ذبح کرنا افضل ہے۔ اگرچہ رات کو بھی ذبح کر سکتا ہے۔ لیکن افضلیت بقر عید کا دن پھر گیارہویں اور پھر بارہویں تاریخ ہے۔

○ شہر اور قصبوں میں رہنے والوں کے لیے عید الاضحیٰ کی نماز پڑھ لینے سے قبل قربانی کا جانور ذبح کرنا درست نہیں ہے۔ دیہات اور گاؤں والے فجر کی نماز سے پہلے بھی قربانی کا جانور ذبح کر سکتے ہیں۔ اگر شہری اپنا جانور قربانی کے لیے دیہات میں بھیج دے تو وہاں اس کی قربانی بھی نماز عید سے قبل درست ہے اور ذبح کرانے کے بعد اس کا گوشت منگوا سکتا ہے۔

○ اگر مسافر بشرطیکہ مال دار ہو، کسی جگہ پندرہ دن قیام کی نیت کرے یا بارہویں تاریخ کو سورج غروب ہونے سے پہلے گھر پہنچ جائے یا کسی نادار آدمی کے پاس بارہویں تاریخ کو غروب شمس سے پہلے اتنا مال آجائے کہ صاحب نصاب ہو جائے، تو ان تمام صورتوں میں قربانی اس پر واجب ہو جاتی ہے۔

○ قربانی صرف اپنی طرف سے کرنا واجب ہے، اولاد کی طرف سے نہیں، اولاد چاہے بالغ ہو یا نابالغ، مال دار ہو یا غیر مال دار ہو۔

درج ذیل جانوروں کی قربانی ہو سکتی ہے۔ اونٹ، اونٹنی، بکرا، بکری، بھینز، دنبہ، گائے، بیل، بھینس، بھینسا۔

○ بکرا، بکری، بھینز اور دنبہ کے علاوہ باقی جانوروں میں

کرے تو وہ ہماری عید گاہ کی طرف نہ آئے۔
ایام قربانی میں قربانی ایسی نیکی ہے جس کا کوئی اور بدل نہیں ہے۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔

”ایام قربانی دس تبارہ ذی الحجہ (میں انسان کا کوئی بھی عمل اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں قربانی کے جانور کا خون بہانے سے زیادہ محبوب نہیں ہے اور قیامت کے روز قربانی کا یہ جانور اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں اپنے سینگوں، بالوں اور گھروں سمیت حاضر ہو گا اور بلاشبہ قربانی کے جانور کا خون زمین پر گرنے سے پہلے اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں مرتبہ و قبولیت پالیتا ہے۔ تو (اے مومنو!) خوش دلی سے قربانی کیا کرو۔“

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی قربانی کے موقع پر امت کو بھی یاد فرمایا۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ ایک مرتبہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے کالے سینگوں والا مینڈھا قربانی کے لیے منگوا یا اور فرمایا۔ ”عائشہ! چھری لاؤ۔“ پھر فرمایا، ”اسے پتھر پر رگڑ کر تیز کرو۔“ حضرت عائشہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے حکم کی تعمیل کی۔ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے مینڈھے کو لٹایا اور فرمایا۔ ”اللہ کے نام سے، اے اللہ تو اسے محمد صلی اللہ علیہ وسلم، آل محمد صلی اللہ علیہ وسلم اور امت محمدیہ صلی اللہ علیہ وسلم کی جانب سے قبول فرما۔“ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ذبح کر دیا۔

ایک ہی قربانی میں پوری امت کو شریک کرنا، یہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی خصوصیت ہے کسی اور کے لیے یہ جائز نہیں ہے۔ رسول کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ایصال ثواب کے لیے قربانی کرنا، یہ حضور صلی اللہ علیہ وسلم کے نزدیک بھی پسندیدہ امر ہے۔ (واللہ اعلم بالصواب)



سات تک آدمی شریک ہو سکتے ہیں۔ بشرطیکہ کسی شریک کا حصہ ساتویں حصہ سے کم نہ ہو اور سب قربانی کی نیت سے شریک ہوں یا عقیقہ کی نیت سے صرف گوشت کی نیت سے شریک نہ ہوں۔

○ اگر قربانی کا جانور اس نیت سے خریدا کہ بعد میں کوئی مل گیا تو شریک کر لوں گا اور بعد میں کسی اور کو قربانی یا عقیقہ کی نیت سے شریک کیا تو قربانی درست ہے اور اگر خریدتے وقت کسی اور کو شریک کرنے کی نیت نہ تھی بلکہ پورا جانور اپنی طرف سے قربانی کرنے کی نیت سے خریدا تھا تو اب اگر شریک کرنے والا غریب ہے کسی اور کو شریک نہیں کر سکتا اور اگر مال دار ہے تو شریک کر سکتا ہے البتہ بہتر نہیں ہے۔

○ قربانی کا جانور گم ہوا اس کے بعد دو سرا خریدا اگر قربانی کرنے والا امیر ہے تو ان دونوں جانوروں میں سے جس کو چاہے ذبح کرے جبکہ غریب پر ان دونوں جانوروں کی قربانی واجب ہوگی۔

○ قربانی کے جانور میں اگر کئی شرکاء ہیں تو گوشت وزن کر کے تقسیم کرے۔

○ بھیڑ بکری جب ایک سال کا ہو تو اس کی قربانی جائز ہے اگر اس سے کم ہے تو جائز نہیں سہل و سبہ اور بھیڑ اگر موٹا تازہ ہو کہ سال بھر کا معلوم ہو تو اس کی قربانی بھی جائز ہے۔

○ قربانی کا جانور اگر اندھا ہو یا ایک آنکھ کی ایک تہائی یا اس سے زائد روشنی جاتی رہی ہو یا ایک کلن ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گیا ہو یا دم ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گئی ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اسی طرح اگر جانور ایک پاؤں سے لنگڑا ہے یعنی تین پاؤں پر چلتا ہے تو چوتھے پاؤں کا سہارا نہیں لیتا تو ایسے جانور کی قربانی بھی جائز نہیں۔ ہاں اگر وہ چوتھے سے سہارا لیتا ہے لیکن لنگڑا کے چلتا ہے تو ایسے جانور

کی قربانی درست ہے۔

○ قربانی کا جانور خوب موٹا تازہ ہونا چاہیے۔ اگر جانور اس قدر کمزور ہے کہ ہڈیوں میں گودا بالکل نہ رہا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے تمام دانت گر گئے ہوں تو اس کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر اکثر دانت باقی ہیں کچھ گر گئے ہیں تو قربانی جائز ہے۔

○ جس جانور کے پیدائشی کلن نہ ہوں اس کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے سینگ بالکل جڑ سے ٹوٹ چکے ہوں اس طور پر کہ دماغ اس سے متاثر ہوا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر معمولی ٹوٹے ہیں یا سرے سے سینگ ہی نہیں ہے جیسے اونٹ کے تو بلا کراہت جائز ہے۔

○ خصی اور خارش جی جانور کی قربانی جائز ہے البتہ اگر خارش کی وجہ سے بے حد کمزور ہو گیا ہو تو پھر جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے جانور میں کوئی ایسا عیب پیدا ہو جس کے ہوتے ہوئے قربانی درست نہیں ہے تو مال دار شخص کے لیے ضروری ہے کہ دو سرا جانور اس کے بدلے خرید کر قربانی کرے۔ غریب ہے تو اسی جانور کی بھی قربانی کر سکتا ہے۔

○ قربانی کے گوشت میں بہتر یہ ہے کہ تین حصے کرے ایک حصے اپنے لیے رکھے ایک حصہ اپنے رشتہ داروں کو دے اور ایک حصہ فقراء و مساکین کو دے۔

○ قربانی کی کھل کسی کو خیرات کے طور پر دے یا فروخت کر کے اس کی قیمت فقراء کو دے البتہ اگر کسی دینی تعلیم کے مدرسہ اور جامعہ کو دے دے تو سب سے بہتر ہے کیونکہ علم دین کا احیاء سب سے بہتر



○ قربانی کی کھال کی قیمت مسجد کی مرمت یا امام و موزن یا مدرس یا خادم کی تنخواہ میں نہیں دی جاسکتی۔ نہ تو اس سے مدارس کی تعمیر ہو سکتی ہے اور نہ شفا خانوں یا دیگر رفاہی اداروں کی۔

○ قربانی کی کھال قصائی کو اجرت میں دینا جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے تین دن گزر گئے اور قربانی نہیں کی تو اب ایک بکری یا بھیڑ کی قیمت خیرات کر دے اور اگر جانور خریدا تھا مگر قربانی نہیں کی تو بعینہ وہ ہی جانور خیرات کر دے۔

○ ایصال ثواب کے لیے قربانی کے گوشت کو خود بھی کھا سکتا ہے اور دوسروں کو بھی کھلا سکتا ہے۔

○ اگر کسی شخص کے امر کے بغیر اس کی طرف سے قربانی کرے تو قربانی نہیں ہوگی۔ اسی طرح اگر کسی شخص کو اس کے امر کے بغیر قربانی میں شریک کیا گیا تو کسی کی بھی قربانی نہیں ہوگی۔ اسی طرح اگر حصہ داروں میں سے کوئی ایک صرف گوشت کی نیت سے شریک ہے تو کسی کی قربانی صحیح نہ ہوگی۔

○ گابھن جانور کی قربانی صحیح ہے اگر بچہ زندہ نکلے تو اس کو بھی ذبح کر دے۔

○ اللہ تعالیٰ امت مسلمہ کو قربانی کی روح اور حقیقت سمجھنے اور اس پر عمل کرنے کی توفیق عطا فرمائے اور ہماری یہ ظاہری قربانی حقیقی قربانی کے لیے پیش خیمہ ہو اور ہم اس ظاہری و مادی قربانی کی طرح اللہ کے حکم پر اپنی جان کی قربانی کے لیے بھی ہمیشہ تیار رہیں۔ (آمین)

قربانی کا گوشت اور خواتین

قربانی کے بعد گھر کی خواتین کا کام شروع ہو جاتا ہے گوشت کی تقسیم اور حفاظت کے لیے کئی مراحل سے گزرنا پڑتا ہے۔ اس دوران انہیں بہت سی مشکلات کا

سامنا کرنا پڑتا ہے۔ سب سے پہلا مرحلہ تو قربانی کے گوشت کی تقسیم کا ہوتا ہے۔

گوشت کے حصے بنانے میں خواتین کا بہت اہم کردار ہوتا ہے۔ خواتین کو چاہیے کہ قربانی کے گوشت کی تقسیم میں بھی انصاف اور عدل سے کام لیں اور کسی قسم کی کوتاہی نہ کریں اصول سے کام لیں۔ قربانی کے گوشت کے تین حصے برابر کریں اور تقسیم کا عمل اسی طرح کریں جو اسلام نے ہمیں بتایا ہے۔ ایک حصہ اپنے لیے رکھ لیں، دو سراحصہ غریبوں اور محتاجوں میں تقسیم کر دیں جبکہ تیسرا حصہ رشتہ داروں اور احباب و عزیزوں میں تقسیم کر دیں۔ کسی کو کم نہ کسی کو زیادہ دیں۔ کیونکہ کسی کو کم اور کسی کو زیادہ گوشت دینے کا طریقہ درست نہیں۔ گوشت کی تقسیم کا سلسلہ عید کے پہلے روز زیادہ ہوتا ہے۔ خواتین تو کافی مصروف رہتی ہیں گوشت کو تقسیم کرنا آئے ہوئے گوشت کو محفوظ کرنا اور گھر والوں کے لیے گوشت کی ڈشز بنانا بلیس یوں سمجھے کہ عید کی خوشیوں کو دوبلا کرنے میں خواتین کا حصہ سب سے زیادہ ہوتا ہے۔

بقر عید جیسے جیسے قریب آتی ہے اس کی تیاریوں میں اضافہ اور جوش و خروش برپا چلا جاتا ہے۔ عید کی تیاریوں کے اعتبار سے ہر کوئی اپنی سی کوشش ضرور کرتا ہے۔ ان تیاریوں میں خواتین کی تیاریوں کے ساتھ ساتھ گھریلو امور بھی خوش اسلوبی اور ذمہ داری سے انجام دینے پڑتے ہیں یہی وجہ ہے کہ ان کی مصروفیات بھی زیادہ ہوتی ہیں۔ بلکہ قربانی کے بعد تو صرف اور صرف خواتین کی مصروفیات ہی رہ جاتی ہیں۔

ساتھ ساتھ مہمانوں، عزیز و اقارب کی آمد و رفت بھی جاری رہتی ہے۔ ان کی خاطر تو واضح بھی خواتین کی ہی ذمہ داری ہوتی ہے۔ سمجھ دار خواتین عید کی آمد



گوشت سالنوں کا سردار ہے

حضرت انس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے مروی ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: ”بہترین سالن گوشت ہے جو سالنوں کا سردار ہے۔“ (کنز العمال ج 19 ص ۲۰۲ و ابن ماجہ ص ۵۳۸ ج ۲)

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت حضرت عبداللہ بن مسعود صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کو دست کا گوشت زیادہ پسند تھا۔ (شماکل تہذیب ج ۲ ص ۲۲)

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں گوشت لایا گیا، دست آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے سامنے کیا گیا، آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ بہت پسند آیا آپ صلی اللہ علیہ وسلم اسے دانت سے نوچ کر کھانے لگے۔ (بخاری و ابن ماجہ)

حضرت عبداللہ بن مسعود سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو بڑی دار گوشت میں دست کا گوشت بہت مرغوب تھا، یعنی بکری کا گوشت۔ (ابوداؤد ص ۵۳۰)

شانے کا گوشت

حضرت عبداللہ بن عباس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت شانے کا گوشت تھا۔ (سیرۃ ج ۲ ص ۸۴)

عمر بن امیہ رضی اللہ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے دیکھا کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ہاتھ میں شانے کا گوشت ہے اور اسے کاٹ کر کھا رہے ہیں۔ (بخاری ج ۲ ص ۸۴)

بھنا گوشت

حضرت عبداللہ بن حارث رضی اللہ عنہ کہتے ہیں

سے قبل ہی بہترین منصوبہ بندی کر لیتی ہیں جس کے بہترین نیک عید کے مصروف ترین دن میں سامنے آتے ہیں۔ مثلاً ”پورے گھر اور کچن وغیرہ کی مکمل صفائی“ تمام ضروری اشیاء کی خریداری وغیرہ وغیرہ۔ عید کے دن استعمال میں آنے والے برتن، دسترخوان، تولیے وغیرہ نکال لیں گوشت تقسیم کرنے اور محفوظ کرنے کے لیے پلاسٹک کی تھیلیاں پہلے سے خرید کر رکھ لیں۔ ان ضروری امور کی بہ احسن انجام دہی میں خواتین کی سلیقہ مندی اور سنگھڑپن نظر آتا ہے۔ یہ درست ہے کہ عید کے دن ہر گھر میں کاموں کا ڈھیر ہوتا ہے لیکن مناسب منصوبہ بندی اور سلیقہ مندی کے ساتھ کاموں سے با آسانی نبھایا جاسکتا ہے۔

درحقیقت سارا مسئلہ وقت اور تمام کاموں کے درمیان ہم آہنگی پیدا کرنے کا ہے۔ یعنی خواتین اپنے گھریلو کاموں کی اس طرح منصوبہ بندی کریں کہ ہر کام مناسب طریقے سے ہو اور کسی دوسرے کام میں خلل نہ پڑے۔ یہی سلیقہ مند خواتین کا سارا کمال ہوتا ہے۔

گوشت اور سنت نبوی صلی اللہ علیہ وسلم

قربانی کے موقع پر تقریباً ”ہر گھر میں گوشت مختلف طریقوں سے پکا کر کھایا جاتا ہے“ اگر ہم گوشت کے کھانے میں سنت کی نیت کریں تو اس کھانے پر بھی اجر ملے گا، جس کو کسی سے محبت ہوتی ہے اسے اس کی ہر ادا محبوب ہوتی ہے نبی اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ محبت کا تقاضا یہ ہے کہ کھانے پینے میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی سنتوں کی رعایت رکھیں۔

قربانی کے موقع پر گوشت تو کھاتے ہی ہیں، کیا ہی اچھا ہو کہ ہم گوشت کے سلسلے میں جو احادیث وارد ہوئی ہیں ان کو ایک نظر دیکھ لیں تاکہ یہ کھانا بھی سنت کے مطابق ہو جائے۔

ہوں جو خشک گوشت کھایا کرتی تھی۔ (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۴۲)

گوشت میں لوکی ڈال کر کھانا

حضرت انس بن مالک رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک درزی نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کی کھانے کی دعوت کی، میں بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ گیا، انہوں نے جو کی ریولی اور گوشت کا شوربا پیش کیا، جس میں لوکی پڑی تھی، میں نے دیکھا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم برتن کے چاروں طرف سے لوکی تلاش کر رہے تھے اس دن سے میں بھی لوکی سے محبت کرنے لگا (یعنی لوکی رغبت سے کھانے لگا) (بخاری ج ۲ ص ۸۷)

فائدہ

اس سے معلوم ہوا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم شوربا دار گوشت بھی تناول فرمایا ہے، چنانچہ قربانی کے موقعوں پر بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا دار گوشت تناول فرمایا اور یہ بھنے گوشت سے بہتر ہے کیونکہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا پڑوسی کو دینے کی تاکید فرمائی ہے (یعنی ج ۲ ص ۲۴۲)

بڈی دار گوشت

حضرت ابو قتادہ رضی اللہ تعالیٰ نے بیان کیا کہ میں نے (نیل گائے کے بازو بڈی رکھی تھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں پیش کی، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے قبول فرمائی اور بڈی سے گوشت نوچ کر تناول فرمایا: (بخاری ج ۲ ص ۸۳)

فائدہ

آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو جو بڈی پر لگا گوشت ہو، بہت مرغوب تھا، نہایت رغبت سے بڈی پر سے

کہ ہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ بھنا ہوا گوشت مسجد میں کھایا (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۴۱) حضرت مغیرہ بن شعبہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک شب حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ مہمان ہوا، کھانے میں ایک طرف بھنا ہوا گوشت لایا گیا، حضور۔ چاقو سے کٹ کٹ کر مجھے مرحمت فرمانے لگے (شامل ترمذی ص ۱۱)

نمک لگا کر خشک کیا ہوا گوشت

ایک صحابی رضی اللہ تعالیٰ عنہ ذکر کرتے ہیں کہ ہم لوگوں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے بکری فسخ کی، اور ہم لوگ سفر کی حالت میں تھے، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ٹھیک کرنے کا حکم دیا (یعنی نمک وغیرہ لگا کر سکھا کر رکھنے کا حکم دیا) چنانچہ ہم لوگ اس خشک کردہ گوشت کو مدینہ منورہ پہنچنے تک کھاتے رہے (ترمذی و نسائی)

گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے، ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جاسکتا ہے گوشت کو اس طریقے سے رکھنا توکل و زہد کے منافی نہیں، قربانی کے گوشت کو بھی اسی طرح آپ نے کئی کئی دن تک استعمال کیا ہے۔ ایسے گوشت کو عربی زبان میں قدر کہتے ہیں۔ علامہ یعنی رحمۃ اللہ علیہ تعالیٰ نے بیان کیا ہے کہ قدر طعام اشیا علیہم الصلوٰۃ والسلام اور طعام اسلاف ہے (یعنی ج ۲ ص ۶۵)

حضرت عبداللہ بن مسعود رضی اللہ تعالیٰ عنہ فرماتے ہیں کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں ایک آدمی آیا، اس نے گفتگو کی، (مارے خوف کے) اس کے دونوں کندھوں کا گوشت پھڑک رہا تھا، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا اطمینان رکھو، یعنی ڈرو نہیں میں کوئی بادشاہ نہیں ہوں، میں ایسی عورت کا بیٹا

کھانے میں کبھی نوچ نوچ کر کھایا اور کبھی چاقو، چھری سے کاٹ کر کھایا۔ گوشت کی پکی ہوئی یہ تمام اقسام ہمارے معاشرے میں مروج ہیں لہذا ان مذکورہ اقسام کے مطابق پکانے اور کھانے میں سنت کی نیت کریں ان شاء اللہ اجر ملے گا اور نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ محبت میں اضافہ ہوگا۔



گوشت کو زیادہ عرصے تک محفوظ رکھنا

(1) اس مقصد کے لیے گوشت کے چھوٹے ٹکڑے کر کے دھوپ میں سوکھالیے جائیں اور پسپا ہوا کوئلہ لیں اور اسے پلیٹ میں پھیلا کر اس پر ایک باریک کپڑا بچھا دیں۔ پھر گوشت کے ٹکڑے اس پر بچھا دیں اور اس پر ایک اور کپڑے کی تہ لگائیں اور اس پر کوئلہ ڈال دیں۔ اس طرح گوشت کے خراب ہونے کا اندیشہ دور ہو جائے گا۔ گوشت زیادہ طویل عرصے تک خراب نہیں ہوگا۔

(2) گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے، ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جاسکتا ہے۔

(3) فریزر میں گوشت کس طرح رکھا جائے

فریزر میں گوشت رکھنا ہو تو گوشت کو پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ اس کا خیال ضرور رکھیں کہ کچا گوشت کبھی بھی فریزر کی چلی سطح پر نہ رکھیں بلکہ گوشت کو تاروں سے بنے ہوئے جال پر رکھا جائے یا پھر گوشت کو فریزر میں رکھنا ہو تو فریزر کی چلی سطح پر ایک صاف پلاسٹک کی تھیلی ضرور بچھا دیں اس طرح گوشت فریزر میں نہ چپکے گا اور آپ جب چاہیں گی گوشت آسانی سے نکل جائے گا۔

گوشت جلد گلانے کی ترکیب

گوشت کو دانتوں سے نوچ کر تناول فرماتے، اکثر تو دانتوں سے نوچ کر کھاتے، لیکن کبھی چاقو سے کاٹ کا تناول فرماتے اس سے معلوم ہوا کہ گوشت نوچ کر کھانا آداب کے خلاف نہیں۔ (بخاری ص ۲ ص ۸۴)

بھنی ہوئی کھجی

حضرت ابو رافع رضی اللہ تعالیٰ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے کھجی بھونی، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے تناول فرمایا (بخاری مسلم نسائی)

پائے

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا سے قربانی کے گوشت کے متعلق معلوم کیا گیا (کہ تین دن سے زائد کھایا جا سکتا ہے؟) حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا نے کہا، ہم لوگ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے پائے ایک ماہ تک رکھتے تھے جسے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کھاتے تھے (نسائی ص ۲ ص ۲۰۸)

فائدہ

لہذا پائے کھانے میں بھی سنت کی نیت کی جائے تاکہ اجر و ثواب کا مستحق ہو نیز یہ کہ بقر عید کے گوشت کو پندرہ دن، ایک ماہ تک کھایا جاسکتا ہے گوشت کو کئی دن تک استعمال کے قابل بنا کر رکھنا آپ صلی اللہ علیہ وسلم سے ثابت ہے، حضرات صحاب رضی اللہ تعالیٰ عنہم و تابعین رحمہم اللہ تعالیٰ سے بھی ثابت ہے یہ زہد و توکل کے خلاف نہیں (عمد ج ۲ ص ۵۶)

فائدہ

مذکورہ بالا احادیث سے معلوم ہوا کہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے مختلف طریقوں سے پکا ہوا گوشت تناول فرمایا مثلاً ”بھنا ہوا“ شورے دار لوکی ملا ہوا گوشت، خشک گوشت، بھنی ہوئی کھجی، مغز وغیرہ اور

گوشت جلد گلانے کے لیے مندرجہ ذیل ترکیبوں میں سے ایک ترکیب استعمال کریں۔
(1) پکتے ہوئے گوشت میں چھالیہ کے دو ٹکڑے کر کے ڈال دیجئے۔ ایک کلو گوشت کے لیے ایک چھالیہ کی ڈلی کافی ہوگی۔

(2) جس برتن میں گوشت پک رہا ہو اس کے ڈھکن یا پلیٹ کے پیچھے تھوڑا سا چونا چوپان میں کھایا جاتا ہے لگا دیں۔

(3) کئے ہوئے گوشت میں ایک چٹکی شکر ڈال دیجئے یا ایک چٹکی کھانے کا سوڈا ڈال دیجئے۔

(4) خربوزے کا چھلکا یا پیستے کی ایک پھانک ڈال کر دینے سے بھی گوشت گل جاتا ہے۔



عمید الاضحیٰ کے پکوان

مغز مسالا

ضروری اشیاء :

قیمہ، کلیجی، مغز مزے دار

ضروری اشیاء :

250 گرام

250 گرام

READING
Section

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



نمک اور قصوری میتھی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
سرونگ ڈش میں نکال کر گرم مسالا پاؤڈر، ہر ادھنیا،
ہری مرچیں اور ادک چھڑک کر سرو کریں۔



پکائی فرائی

ضروری اشیاء :

آدھا کلو	پکائی
دو عدد	نماثر (کیوب کاٹ لیں)
دو عدد	آلو (کیوب کاٹ لیں)
ایک چائے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر
چار عدد	گردے
چار عدد	ہری مرچیں
ایک چائے کا چمچ	ہر ادھنیا (کٹا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	ادک لسن پیسٹ
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
حسب ضرورت	نمک
حسب ذائقہ	سیاہ مرچ پاؤڈر
آدھا کپ	تیل

ترکیب :

پکائی اور گردوں کو اچھی طرح سے دھو کر ادک
لسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر اور نمک لگا کر

250 گرام	پکائی
ایک کپ	دودھ
ایک عدد	مغز
دو عدد	سیاہ
چار عدد	نماثر (چوپ کر لیں)
آدھا کھانے کا چمچ	سرخ مرچ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	سیاہ مرچ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ	دھنیا پاؤڈر
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
آدھا کھانے کا چمچ	قصوری میتھی
ایک چائے کا چمچ	گرم مسالا پاؤڈر
ادک 'ہر ادھنیا' ہری مرچیں گارنشنگ کے لیے	ادک
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	ادک لسن پیسٹ
حسب ضرورت	گھی

ترکیب :

پکائی دھو کر مناسب سائز کی بوٹیاں بنالیں اور دودھ
میں بھگو کر رات بھر فریج میں رکھ دیں۔ پتیلی میں آدھا
کپ گھی گرم کریں۔ مغز میں ہلدی پاؤڈر اور نمک
ڈال کر ابا لیں۔ تیس صاف کر کے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کر کے اس میں پیاز فرائی کریں نرم ہو جائیں تو
ادک 'لسن پیسٹ' ڈال کر مکس کریں۔ تھوڑی دیر
بعد اس میں پکائی اور قیمہ ڈال کر فرائی کریں جوں ہی
رنگت تبدیل ہو جائے تو سیاہ مرچ پاؤڈر، سرخ مرچ
پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور دو
منٹ تک بھونیں، اب اس میں نماثر ڈال کر اچھی
طرح مکس کر لیں۔ پانچ منٹ تک بھوننے کے بعد
ایک چوتھائی کپ پانی ڈال دیں اور ڈھکن ڈھک کر ہلکی
آنچ پر پکا میں۔ تھوڑا سا گھی فرائنگ پین میں گرم
کریں اور اس میں مغز ڈال کر فرائی کریں۔ گولڈن
کرائسٹ پر اسے قیمے میں مکس کر کے اس میں

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پریویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤسنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



آدھے گھنٹے تک میرہنیٹ ہونے کے لیے رکھیں۔
فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے میرہنیٹ کیا ہوا کٹی
اور گردوں کا آمیزہ ڈالیں، ساتھ آلو کے کیوب بھی
شامل کر دیں۔ آٹھ پہلے ہلکی رکھیں، تاکہ کٹیجی اور
گردے گل جائیں، تھوڑی دیر بعد پانی خشک ہو تو ٹماٹر
اور ہری مرچیں ڈالیں اور اچھی طرح بھون لیں اور
ساتھ نمک اور سیاہ مرچ پاؤڈر مکس کریں۔ اب ہرا
دھنیا ڈال کر مزید کچھ دیر بھونیں تاکہ خوشبو آئے
اس کے بعد گارلش کر کے سلاد اور فریج فرائیز کے
ساتھ سرو کریں۔

بھیجہ کباب

ضروری اشیاء :

مغز (دو بکرے کے ایک گائے کا) تین عدد
ادریک پیسٹ
لہسن پیسٹ
ہرا دھنیا (ایک چوپ کر لیں) آدھا گٹھی
ہری مرچیں (باریک چوپ کر لیں) پانچ عدد
انڈہ
گھی
بریڈ کریمبز
نمک
حسب ذائقہ

ترکیب :

مغز کو پانی میں پانچ سے سات منٹ تک ابالیں۔
احتیاط سے چھلکا اتار لیں۔ مغز ثابت رہے ٹکڑے نہ
ہو، اس کے بعد مغز کے پانچ ٹکڑے کر کے اس میں
ادریک، لہسن پیسٹ، ہرا دھنیا، نمک اور ہری مرچ ملا
کر لگائیں۔ اب مغز کے ٹکڑوں کو بریڈ کریمبز کوٹ کر
کے پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈپ کر کے گھی میں تل
لیں۔ مزے دار بھجہ کباب تیار ہے۔

گردہ گھٹال

ضروری اشیاء :

گردے (بکرے کے) دو عدد
(ابال کر چھوٹی بوٹیاں کر لیں)
مکھن
چار کھانے کے چمچے
پیاز (باریک چوپ کی ہوئی) دو عدد
آلو
(چھیل کر چھوٹے کیورز کر لیں)
نمک
لال مرچ پاؤڈر
سیاہ مرچ پاؤڈر
سرکہ
سویا سوس
انڈے
گھی یا تیل
حسب ذائقہ
ایک چائے کا چمچ
ایک چوتھائی چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
چار عدد
فرائی کے لیے

ترکیب :

ایک سوس پین میں مکھن گرم کر لیں اور اس میں
پیاز ڈال کر نرم کر لیں۔ اس کے بعد اس میں گردے
ڈال کر اچھی طرح تل لیں۔ اس کے بعد آلو، نمک،
لال مرچ پاؤڈر، سیاہ مرچ پاؤڈر، سرکہ اور سویا سوس
شامل کر لیں۔ آلو اور گردوں کے مکمل گل جانے تک
پکائیں۔ اس میں فرائی انڈے مکس کر کے گرم گرم
سرو کریں۔



مسالے دار کلجی

ضروری اشیاء :

کلجی (دھولیں اور صاف کر کے خشک کر لیں)
 آدھا کلو
 لیموں کا رس
 سرکہ
 وہی
 نمک
 لال مرچ پاؤڈر
 دھنیا پاؤڈر
 گرم مسالا پاؤڈر
 ہلدی پاؤڈر
 نمائ (باریک چوپ کر لیں) دو عدد
 لہسن اور ک پیسٹ تین چائے کے چمچے
 پیاز (باریک چوپ کر لیں) دو عدد
 سرسوں کا تیل حسب ضرورت
 ہری مرچیں (چوپ کر لیں) چار عدد

ترکیب :

کلجی کو ایک پیالے میں ڈال کر اس میں لیموں کا رس، سرکہ، نمک اور ایک چوتھائی چائے کا چمچ ہلدی پاؤڈر ڈال کر بیس سے پچیس منٹ کے لیے ایک طرف رکھ دیں اور اس کو چھلنی میں ڈال کر سارا پانی نتھار دیں۔ پتیلی میں ہلکی آنچ پر سرسوں کا تیل خوب اچھی طرح گرم کر لیں۔ وہی لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ہری مرچیں اور نمک ڈال کر بھونیں اس کے بعد ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ آخر میں گرم مسالا پاؤڈر ڈالیں۔ مسالا دار کلجی تیار ہے، سرونگ ڈش میں نکال کر باریک کٹی اور ک لیموں نمائ اور سلاڈ کے پتے سے گارلش کر کے سرو

فرائی مغز سبزیوں کے ساتھ

ضروری اشیاء :

مغز
 ہلدی پاؤڈر
 لال مرچ پاؤڈر
 لیموں (رس نکال لیں)
 پیاز (سلائس کٹ لیں)
 وہی
 لہسن پیسٹ
 اور ک پیسٹ
 نمک
 شملہ مرچیں
 نمائ (باریک کٹ لیں)
 نمائ پری
 ہری مرچیں
 سرکہ
 ترکیب :

مغز میں ڈیڑھ کھانے کا چمچ لہسن پیسٹ، نمک، ڈیڑھ چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر اور سرکہ ڈال کر ابال لیں۔ اس کے بعد صاف کر کے مغز کے ٹکڑے کٹ کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر سنہری کریں اس کے بعد اس میں نمک، لال مرچ پاؤڈر، وہی، لہسن، اور ک پیسٹ، نمائ پری، ہری مرچیں اور بانی بجا ہوا ہلدی پاؤڈر ڈال کر بھونیں اس کے بعد اس میں نمائ، شملہ مرچیں اور مغز ڈال کر فرائی کریں آخر میں لیموں کا رس ڈال کر تھوڑی دیر دم پر رکھ کر سرونگ ڈش میں نکالیں۔ مزے دار فرائی مغز سبزیوں کے ساتھ تیار ہے، گرم گرم سرو کریں۔

مغز
لال مرچ پاؤڑ
دھنیا پاؤڑ
گرم مسالا پاؤڑ
اورک، لہسن پیٹ
نمک

لیموں (رس نکالیں) و وعدہ

پیاز (باریک کٹی ہوئی) چار عدد
 ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا) ایک گٹھی
 ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) پانچ عدد
 ادروک (باریک کٹی ہوئی) ایک انچ کا ٹکڑا
 دہی ڈیڑھ کپ
 تیل ایک کپ

باسستی چاول

نمبرے یا گائے کا گوشت



نمائندہ (جوپ کر لیں)

مال

50

نہ

زورنگ

211

011





گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

چاولوں کی تہ لگا کر اس پر تیار کیا ہوا گوشت کا سالن ڈال کر باقی بچے ہوئے چاولوں کی تہ لگادیں۔ آخر میں دودھ میں زرد رنگ گھول کر ڈالیں۔ پودینہ، لیموں کے قتلے اور تلی ہوئی پیاز ڈال کر دم پہ لگادیں۔ مزے دار سندھی بریانی تیار ہے سرونگ ڈش میں نکال کر سلاو اور راستہ کے ساتھ سرو کریں۔

مٹن مسالے دار بریانی

ضروری اشیاء :

بکرے کا گوشت

چاول

تیل

لسن پیسٹ

ادرک پیسٹ

دھنیا پاؤڈر

نمک

پیاز

دہی

گرم مسالا پاؤڈر

دار چینی

لونگ

ثابت سیاہ مرچیں

بڑی الائچی

جا کفل

جاوتری

چھوٹی الائچی

ہری مرچیں

نماڑ

زعفران

گرم دودھ

آلو

کیوڑا

ڈیڑھ کلو

ڈیڑھ کلو

ڈیڑھ کپ

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

دو کھانے کے چمچے

حسب ذائقہ

دو عدد (سلاکس کاٹ لیں)

ایک کپ

دو چائے کے چمچے

تین ٹکڑے

چھ عدد

دس عدد

دو عدد

چھوٹا ٹکڑا

تین چھوٹے ٹکڑے

چار عدد

چھ عدد

دو عدد (چھوٹے ٹکڑے کر لیں)

ڈیڑھ چائے کا چمچ

چھ کھانے کے چمچے

تین عدد

چند قطرے

ڈیڑھ کپ

ایک کھانے کا چمچ

دو کھانے کے چمچے

دو کھانے کے چمچے

100 گرام (دھو کر بھگولیں)

ایک گٹھی

آٹھ عدد

چار عدد

دو عدد

دو ٹکڑے

چار عدد

چار عدد

چھ عدد

دس عدد

ڈیڑھ چائے کا چمچ

تیل

سرخ مرچ پاؤڈر

دھنیا پاؤڈر

ادرک، لسن پیسٹ

آلو بخارے

پودینہ

ہری مرچیں

لیموں (قتلے کاٹ لیں)

تیزبات

دار چینی

لونگ

بڑی الائچی

چھوٹی الائچی

ثابت سیاہ مرچیں

زیرہ

ترکیب :

پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر سنہری ہونے تک تھیں اس کے بعد آدھی پیاز نکال کر الگ رکھ لیں اور پتیلی میں — گوشت، دہی، سرخ مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ادرک، لسن پیسٹ، گرم مسالا پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت گلنے تک ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گوشت آدھا گل جائے تو اس میں نماڑ، آلو، ہری مرچیں اور آلو بخارے ڈال کر تیل الگ ہونے تک بھون لیں۔

ایک پتیلی میں نمک، ملے پانی میں چاول تیزبات، دار چینی، لونگ، بڑی الائچی، چھوٹی الائچی، ثابت سیاہ مرچیں، زیرہ اور تھوڑے پودینے کے پتے ڈال کر ایک کتی رہنے تک ابال لیں اس کے بعد چھان کر چاول الگ کر لیں۔

ایک دوسرے بڑے پتیلے میں پہلے ابلے ہوئے

ترکیب :

ایک پتلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر براؤن ہونے تک فرائی کریں اس کے بعد نکال کر الگ رکھ لیں۔

اب اسی تیل میں دو عدد دار چینی کے ٹکڑے، دو عدد چھوٹی الائچی، تین عدد لونگ، پانچ عدد ثابت سیاہ مرچیں، ایک عدد بڑی الائچی، ایک عدد جاوتری اور تھوڑا سا جائفل ڈال کر چمچ چلا میں اس کے بعد اس میں بکرے کا گوشت، لہسن پیسٹ، اور ک پیسٹ، دھنیا پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت کا پانی خشک ہونے تک بھونیں اس کے بعد اس میں دہی، آلو اور براؤن کی ہوئی پیاز کو چورا کر کے ڈالیں۔ گوشت گلنے کے بعد اس میں گرم مسالا پاؤڈر شامل کریں اور پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔

ایک دوسری پتلی میں چاول ڈال کر اس میں دار چینی، لونگ، ثابت سیاہ مرچیں، بڑی الائچی، جائفل، جاوتری، چھوٹی الائچی اور نمک شامل کر کے ایک کٹی رنے تک ابال لیں۔ اس کے بعد پانی نتھار کر چاولوں کو ایک طرف رکھ دیں۔ گرم دودھ میں — زعفران بھگو کر ایک طرف رکھ دیں۔ ایک بڑے پتلی میں پہلے ابلے ہوئے ڈیڑھ چاولوں کی تہ لگائیں اس پر تیار کیے ہوئے گوشت کا آمیزہ، ٹماٹر ہری مرچیں اور ہرا دھنیا ڈال کر باقی چاول ڈال دیں آخر میں دودھ میں بھگویا ہوا زعفران اور کیوڑا ڈال کر ڈھکن ڈھک کر دم پر لگادیں۔ لذیز مٹن مسالے دار بریانی تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں نکال کر رانتے کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

اچاری قیمہ دیگی پلاؤ

ضروری اشیاء :

قیمہ (بکرے یا گائے کا) ایک کلو

ایک کلو

READING
Section

ڈیڑھ کپ

اچار

دو عدد

دو کھانے کے چمچے

تین سے پانچ عدد

تین سے چار عدد

ایک کھانے کا چمچ

ایک عدد

ایک عدد

(باریک گول بچھے کاٹ لیں)

پانچ عدد

پانچ عدد

چار کپ

حسب ذائقہ

ایک کپ

چند قطرے

ایک چائے کا چمچ

دو عدد (باریک کاٹ لیں)

حسب ضرورت

پیاز

لہسن، اور ک پیسٹ

ہری مرچیں

کڑی پتے

گرم مسالا پاؤڈر

تیز پات

لیموں

لونگ

ثابت سیاہ مرچیں

پانی

نمک

دہی

یلو فوڈ کلر

ہلدی پاؤڈر

ٹماٹر

تیل

ترکیب :

ایک سوس پن میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر چمچ چلا میں۔ براؤن ہونے پر اس میں قیمہ ڈالیں اور قیمے کی رنگت براؤن ہونے پر اس میں دہی، ٹماٹر، اچار، ہری مرچیں، لہسن، اور ک پیسٹ، کڑی پتے، نمک، گرم مسالا پاؤڈر، تیز پات، لونگ، ثابت سیاہ مرچیں اور ہلدی پاؤڈر ڈال دیں اور بھونیں جب تیل الگ ہو جائے اور گوشت گل جائے تو پانی ڈالیں اور ابال آجائے تو اس میں چاول اور یلو فوڈ کلر ڈال کر چمچ چلا میں۔

جب پانی سوکھ جائے تو ہلکی آنچ پر دم پر رکھ دیں۔

مزے دار اچاری دیگی پلاؤ تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل

نکال کر لمبوں سے بگڑائش کریں اور رائتہ کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

گرین مسالارہن

ضروری اشیاء :

ایک عدد	بھرے کی رهن
ایک لہج کا ٹکڑا	اورک
چار سے چھ عدد	لسن کے جوئے
دو کھانے کے چمچے	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)
دو کھانے کے چمچے	پودینہ (چوپ کیا ہوا)
چار عدد	ہری مرچیں
ایک چائے کا چمچ	زیرہ پاؤڈر
ڈیڑھ کپ	دہی
ایک چائے کا چمچ	گرم مسالا پاؤڈر
دو چائے کے چمچے	کچا پیتا پیسٹ
حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	تیل
	ترکیب :

ران کو اچھی طرح صاف کر کے گہرے کٹ لگا لیں۔ اب اس پر نمک اور پیتا لگا کر ڈیڑھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ گرائنڈر میں اورک، لہسن، ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچیں، زیرہ اور نمک ملا کر گرائنڈ کر کے ہرا مسالا تیار کر لیں۔ دہی میں سیا ہوا ہرا مسالا اور گرم مسالا پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور یہ آمیزہ ہاتھوں کی مدد سے پوری ران پر اچھی طرح لگا میں اور دو گھنٹے تک میرہنیت ہونے کے لیے رکھ دیں۔ ایک بڑی پتیلی میں چھ کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے مسالا لگی ران اس میں ڈال کر بیس منٹ تک ڈھک کر پکا میں اس کے بعد پلٹ دیں اور مزید بیس منٹ تک ڈھک کر پکا میں، سرخ ہونے پر اور گوشت گل جانے کے بعد نکال لیں۔ گرین مسالا ران تیار ہے۔ سلاوا اور ہری چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



شامی کباب

ضروری اشیاء :

1/2 کلو	گائے کی بوتلی
ایک پیالی	چنے کی دال
8 عدد	ثابت لال مرچ
6 عدد	ثابت کالی مرچ
2 عدد	بڑی الائچی
ایک ٹکڑا	دار چینی
ایک چائے کا چمچ	دہی
4 عدد	لسن کے چھلے جوئے
ایک چھوٹا ٹکڑا	اورک
ایک چائے کا چمچ	ثابت دھنیا
ایک چائے کا چمچ	سفید زیرہ
1 گٹھی	باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا
1 گٹھی	باریک کٹا ہوا پودینہ
4 عدد	باریک کٹی ہری مرچ
ایک عدد	باریک کٹی پیاز
1 ٹکڑا	باریک کٹی اورک
2 عدد	انڈے کی سفیدی
2 کھانے کے چمچے	کارن فلور یا چاول کا آٹا
حسب ضرورت	تیل تلنے کے لیے
حسب ذائقہ	نمک

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اگر چربی گوشت سے الگ سے تو اس کے بھی چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دونوں کو گڑا لیں میں ڈالیں، حسب ضرورت نمک اور ایک کپ پانی شامل کر کے ڈھک دیں اور ہلکی آنچ پر بیس سے چالیس منٹ تک پکا میں درمیان میں تین چار مرتبہ چھچھو چلا میں۔ پھر کوکنگ آئل، اورک، ہری مرچ شامل کر کے تین چار منٹ فرائی کریں۔ پھر اس میں ٹماٹر باریک کاٹ کر شامل کر دیں اور دس منٹ تک ڈھک کر پکا میں پھر آنچ تیز کر کے تھوڑا فرائی کر لیں اور اتار لیں۔

چھلی کباب

ضروری اشیاء :

آدھا کلو
دو عدد
حسب ذائقہ
دو کھانے کے چمچے
پندرہ سے بیس عدد
آدھا کپ

قیمہ باریک
پیاز باریک کاٹ لیں
نمک
ثابت دھنیا
ثابت مرچ
کارن فلور

ترکیب :

ایک دیگچی میں 1/2 کلو گائے کی بونی دھو کر ڈالیں ساتھ میں پننے کی دال، لہسن، اورک، بڑی الائچی، ثابت کالی مرچ، نمک، ثابت دھنیا، سفید زیرہ اور اتار پانی ڈال دیں کہ گوشت گل جائے تو ایک چائے کا چمچ دہی شامل کر دیں پانی خشک ہو جائے تو اسے سل یا چوپر میں پیس لیں۔ پھر ہر ادھنیا، یونینہ، باریک کٹی ہری مرچ، پیاز، اورک دو کھانے کے چمچے کارن فلور اور اندھوں کی سفیدی بٹال کرا چھی طرح ملا لیں کباب بنا کر فرائنگ پین میں مل لیں۔

نمکین گوشت

ضروری اشیاء :

گوشت چھلی والا
ٹماٹر
نمک
اورک
کوکنگ آئل
ہری مرچ
نوٹ اس ڈش کے لیے دینے کا گوشت بہترین ہے

ایک کلو

دو عدد

حسب ذائقہ

ایک چائے کا چمچ باریک کٹی ہوئی

تھوڑا سا

باریک کٹی ہوئی تین سے چار عدد

باریک کٹی ہوئی تین سے چار عدد





نماز سخت
اناردانہ
زیرہ
ان تمام کو توے پر بھون کر موٹا پیس لیں۔
برائے چٹنی

اناردانہ
ہری مرچ
زیرہ
اورک / لہسن
پورینہ
ثابت دھنیا
نمک

ان سب کو باریک پیس لیں۔
ترکیب :

چٹنی کے اجزاء کو باریک پیس لیں، چٹنی تیار ہے اس کے بعد قیمہ میں تمام چیزیں ملا کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ پھر چٹنے توے پر کباب بنا کر تلیں۔ اوپر سے ایک گول کٹا ہوا نمائز رکھ دیں۔ اناردانہ کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

گائے کے گوشت کی نہاری

ضروری اشیاء :

بونگ کا گوشت
اورک لہسن پسا ہوا
سونڈھ (ڈرائی اورک)
گرم مسالا پاؤڈر
تلیاں
اورک
سونف
نمک

1/2 کلو
2 کھانے کے چمچے
ایک ٹکڑا
1 کھانے کا چمچ
دو عدد
ایک ٹکڑا
دو کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ
ایک کپ

آٹا
لال مرچ پاؤڈر
ایک کپ
دو کھانے کے چمچے
پیار
ایک ململ کے کپڑے کا ٹکڑا لے کر سونڈھ اور سونف
ڈال کر ایک پوٹلی بنالیں۔
ترکیب :

ایک دیکھی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر گلابی ہونے تک فرانی کریں پھر ململ کی پوٹلی اور گوشت ڈال کر فرانی کریں کہ گوشت کا پانی ڈرائی ہو جائے اب اورک لہسن کا پیسٹ 1/2 کپ پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور فرانی کریں 3 منٹ کے بعد لال مرچ پاؤڈر ڈال کر اتنا فرانی کریں کہ اورک لہسن کا پانی ڈرائی ہو جائے پھر نمک ڈال کر مکس کریں اور 1/2 جگ پانی کا ڈال کر ڈھک کر درمیانے آگ پر پکنے کے لیے رکھ دیں جب پانی میں ابال آجائے تو آگ دھیمی کر دیں اور گوشت گلتے تک پکا میں پوٹلی کو نیچوڑ کر نکال دیں اور آٹے کو پانی میں مکس کر کے آہستہ آہستہ ڈال کر مکس کرتے جائیں پھر گرم مسالا تھوڑے سے پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور 6 منٹ تک دم پر رکھ دیں اور پکنے کے 15 منٹ کے بعد دھنیا، کٹی ہوئی ہری مرچوں اور کٹی ہوئی اورک کے ساتھ پیش کریں۔



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



ضروری اشیاء :
گوشت (بیف)

ایک کلو پسندے
دو عدد (مل کر پیس لیں)

ایک چائے کا چمچ

2 چائے کا چمچ

چائے کے دو چمچے

ایک پاؤ

دو چائے کے چمچے

1/2 چائے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

دو چائے کے چمچے

ایک کھانے کا چمچ

دو چائے کے چمچے

حسب ضرورت

حسب ضرورت

پیاز
پسی ہوئی سرخ مرچ

اورک کی پیسٹ

لسن

دہی

گرم مسالا

جائفل

سفید زیرہ

جاو تری

خشخاش

آٹا

کچا پیتا پسا ہوا

نمک

سرسوں کا تیل، گھی

ترکیب :

گوشت میں نمک ملا کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں پھر اس کو پیپر ٹاول سے خشک کر لیں، تمام پیسے ہوئے مسالے اور پیسے ملا کر گوشت کو آدھا گھنٹہ فریج میں رکھیں، دہی خشخاش، مرچ اور پیاز یکجا کر کے گوشت میں شامل کریں گوشت کو پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ سیخوں پر پسندے چڑھالیں اور کولوں کی انگلیٹھی پر بھون لیں، بھونتے ہوئے چمچے سے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی رہیں اور بعد میں انہیں ڈش میں منتقل کر دیں۔ یہ کباب آون توے یا دیگچی میں بنائے جاسکتے ہیں۔

بیف اسٹیکس

ضروری اشیاء :

گوشت (درمیانے ٹکڑوں میں) 1/2 کلو

4 کھانے کے چمچے

1 عدد

1/2 کپ

ایک عدد

1/2 کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

حسب ذائقہ

1/4 کپ

2 کھانے کے چمچے

میدہ

پیاز

مشرومز

لیموں

اورک، لسن کا پیسٹ

مسٹرڈ پیسٹ

کٹی ہوئی کالی مرچ

نمک

تیل

دو سٹرساں

ترکیب :

(1) گائے کے گوشت کو اسٹیک کی شکل میں کاٹ لیں۔

(2) پھر ایک پیالے میں اورک، لسن کا پیسٹ، کٹی ہوئی مرچ، نمک، لیموں کا جوس، مسٹرڈ پیسٹ اور تیل شامل کریں۔

(3) اس مکسچر کو مکس کر لیں یہاں تک کہ یہ مکسچر گاڑھا ہو جائے اور پھر 2 کھانے کے چمچے دو سٹرساں شامل کر دیں۔

(4) اب اس میں اسٹیک شامل کر کے تقریباً ایک گھنٹے بعد اسٹیک گرل یا فرائی پن میں مل لیں۔

(5) جب اسٹیک اچھی طرح سے گل جائے تو اس کو پیسٹ میں نکل لیں۔



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

- (4) دوسرے پین میں لسن ڈال کر ہلکا بھون لیں۔
 (5) اس میں پیاز اور کٹی ہوئی ہری پیاز، کالی مرچ، سفید مرچ، دو سٹرساس اور اویسٹرساس ڈال دیں۔
 (6) تین سے چار منٹ پکانے کے بعد اس میں فرائی کیا ہوا ایف شامل کر دیں۔
 (7) اب ایک کپ پانی کے ساتھ کارن فلور شامل کر دیں۔

- (8) 3 سے 4 منٹ پکانے کے بعد آپ کا چائینیز ایف تیار ہے۔
 پریزنٹیشن

چائینیز ایف کو پلیٹ میں ڈال کر کھیرے کے باریک قتلوں، پودینے کے چند پتوں اور کٹے ہوئے ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں۔



ایف برگر

- اجزا :
 1/2 کلو گائے کا قیمہ
 1 عدد سلائس میں کٹا ہوا کھیرا
 ایک چائے کا چمچ نمک
 1/2 چائے کا چمچ تھام
 2 کھانے کے چمچ تیل
 حسب ضرورت برگر مین

- (6) ایک پین میں 4 کھانے کے چمچے تیل اور باریک کٹی ہوئی پیاز شامل کر دیں۔
 (7) پیاز لال ہو جائے تو اس میں 2 کپ پانی شامل کر دیں پھر میدہ سے اس کو گاڑھا کر لیں اور مشرومز شامل کر دیں یہ آمیزہ اسٹیک کے اوپر ڈال کر اس کو بواگل رائس یا بواگل سبزی کے ساتھ پیش کریں۔

پریزنٹیشن

پلیٹ میں نکال کر ہرے دھنیے کے چند پتے اور لیموں سے سجا کر گرین چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

چائینیز ایف

اجزا :

- ایف (درمیانے ٹکڑے) 300 گرام
 ایک عدد پیاز
 2 عدد ہر پیاز
 2 کھانے کے چمچے دو سٹرساس
 1 کھانے کا چمچے اویسٹرساس
 2 کھانے کے چمچے کارن فلور
 1/4 چائے کا چمچے کالی مرچ
 1/4 چائے کا چمچے سفید مرچ
 حسب ذائقہ نمک
 حسب ضرورت تیل
 چار جوے لسن

ترکیب :

- (1) ایف انڈر کٹ کے چھوٹے چھوٹے سلائس کر لیں۔
 (2) پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں لسن اور ایف کے پیسز ڈال دیں براؤن ہو جانے پر نکال لیں۔
 (3) ہری پیاز باریک کٹ لیں، پیاز لچھوں میں کٹ لیں اور لسن باریک کٹ لیں۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور رٹریوم ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر ویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



بریڈ سلائس	2 عدد	اجزا :
ٹماٹو کیچپ	1/2 کپ	منٹن
کالی مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ	دہی
دور چسٹر ساس	1 کھانے کا چمچہ	پیاز
سلاد کے پتے	حسب ضرورت	اورک لسن کا پیسٹ
ٹماٹر	ایک عدد سلائس میں کٹا ہوا	اورک
اندھ	ایک عدد	تازہ دھنیا
میونیز	1 کپ	ہری مرچ
مسٹرڈ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچہ	کٹا ہوا دھنیا
چیز سلائس	حسب ضرورت	کٹا ہوا زیرہ
ترکیب :		کالی مرچ
		نمک
		تیل
		ترکیب :

- (1) ایک پین کے تیل ساتھ اورک لسن شامل کر دیں۔
- (2) دو سے تین منٹ پکانے کے بعد اس میں پیاز شامل کر دیں۔
- (3) تین سے چار منٹ تک پکانے کے بعد اس میں منٹن شامل کر دیں۔ پیاز لال نہ ہو۔
- (4) پھر اتنا بھونیں کہ منٹن براؤن رنگ کا ہو جائے۔
- (5) اس کے بعد اس میں ہر امسالا شامل کر دیں۔
- (6) اس پین کو ڈھک کر ہلکی آنچ پر منٹن پکائیں۔
- (7) پھر 2 گلاس پانی شامل کر دیں۔
- (8) تقریباً ”آدھے گھنٹے بعد منٹن کو چیک کر لیں۔ پھر اس میں مسالے اور دہی ڈال کر بھون لیں۔ جیسے ہی تیل نظر آنے لگے آپ کا منٹن کڑا ہی تیار ہے۔

بیف لزانہ

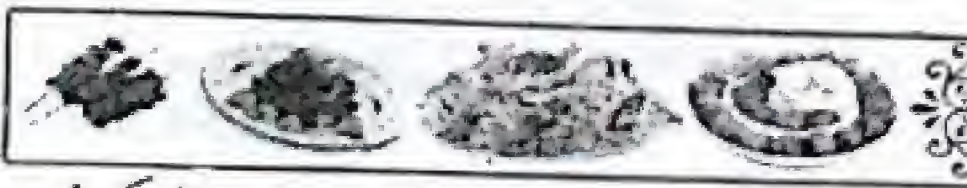
300 گرام

اجزا :
قمر

قیمے کو چار میں ڈال کر ساتھ ہی کالی مرچ، نمک، دور چسٹر ساس، اندھ، مسٹرڈ پاؤڈر، تھائیم، گوریگانو ڈال کر باریک چاب کر لیں اور گول کباب بنا کر ایک پین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر ذرا تیز آنچ پر دونوں سائڈوں سے پکالیں، کیونکہ ہلکی آنچ پر پکانے سے کباب خشک ہو کر اکڑ جائیں گے۔ کباب تیار ہو جائیں تو بن کے ایک حصے پہ میونیز لگائیں پھر سلاد کا پیتا، پھر چیز سلائس، پھر بیف کباب اور پھر کھیر اور ٹماٹر رکھ کر بن کے دونوں حصوں کو آپس میں جوڑ لیں۔ مزے دار بیف برگر کھانے کے لیے پیش کریں۔



منٹن وائٹ کڑا ہی



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

(5) اس کے بعد تمام مسالے اور ساس ڈال کر 4 سے 5 منٹ تک پکائیں۔

(6) اس میں آدھا پیکٹ لزانہ ابال لیں ایک اوون پروف ڈش میں لزانہ شیٹ رکھ اس پر قیمہ پھیلائیں۔

(7) اب وائٹ ساس تھوڑا تھوڑا ڈال کر ایک تہ بنائیں۔

(8) اس عمل کو دوبارہ دہرائیں اور آخری تہ چیلڈر چیز کی توڑ کر ڈالیں اور 10 سے 15 منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ اوون کا درجہ حرارت 180 ڈگری ہونا چاہیے۔



وائٹ ساس

اجزا :

1/2 لیٹر

ایک کپ

1 پیکٹ

چار کھانے کے چمچے

حسب ضرورت

حسب ضرورت

حسب ذائقہ

دودھ

کریم

چیلڈر چیز

میدہ

شکر

کالی مرچ

نمک

ترکیب :

(1) ایک پین میں 1/4 کپ اور 3 کھانے کے چمچے میدہ کو ہلکی آچ پر بھون لیں۔

(2) اب میدہ میں سے بھنی ہوئی خوشبو آنے لگے تو آپ کا بھنا ہوا میدہ تیار ہے۔

(3) بھنے ہوئے میدے میں دودھ، چینی، کالی مرچ اور نمک ڈال کر ملائیں اور تھوڑا پکائیں۔

(4) اس کے بعد کریم اور چیلڈر چیز کش کر کے ڈال دیں۔ تھوڑا پکا کر اتار لیں۔



1 پیکٹ

1/2 چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

3 کھانے کے چمچے

3 سے 4 جوئے

ایک عدد

ایک عدد

1 عدد (پتے کاٹ لیں)

حسب ضرورت

3 کھانے کے چمچے

1/2 چائے کا چمچ

1/4 چائے کا چمچ

حسب ذائقہ

1/4 کپ

لزانہ

اور لیگانو

روز میری

ٹماٹو پوری

لسن

ٹماٹر

شملہ مرچ

ہرا پیاز

پارسلے

دو سٹر ساس

کالی مرچ

سفید مرچ

نمک

تیل

ترکیب :

(1) ایک پین میں تیل ڈالیں اور لسن کو چوپ کر کے بھون لیں۔

(2) پھر اس میں قیمہ شامل کر دیں۔

(3) اس میں آدھا چائے کا چمچ روز میری اور اور لیگانو ڈال کر قیمہ کو اتنا بھونیں کہ قیمہ ڈرائی ہو جائے۔

(4) اب اس میں ٹماٹو پوری، باریک کٹا ہوا ٹماٹر، شامل مرچ، ہرا پیاز اور پارسلے شامل کر دیں۔



گوشت کا ٹکڑا

اشیاء :

گوشت کا ٹکڑا

لہسن (پسا ہوا)

دار چینی

بڑی الائچ

کالی مرچ ثابت

ادرک

سرکہ

نمک

اجینو موتو

آئل

سرخ مرچ

ترکیب :

1/2 کلو

ایک بڑا چمچ

دو بڑے ٹکڑے

دو عدد

16 عدد

ایک بڑا چمچ (پسا ہوا)

ایک کپ

حسب ضرورت

1/2 چائے کا چمچ

حسب ضرورت

ایک چائے کا چمچ

گوشت کا صاف ٹکڑا بغیر جلی کے لیں۔ چھری سے کٹ لگا کر سرکہ، نمک، لہسن ملا دیں۔ کالی مرچ بڑی الائچی، دار چینی موٹی موٹی کوٹ کر ملائیں۔ سرخ مرچ لگائیں اور اسے ایک دن کے لیے رکھ دیں۔ اگلے دن پریشر ککر میں پکائیں یا دیگی میں تین کپ پانی ملا کر پکالیں۔ گوشت نرم ہے تو کم پانی ملائیں۔ پھر اسے اتار کر ٹھنڈا کریں۔ برف والے خانے میں دس منٹ رکھ کر ڈبل روٹی جیسے سلائس کاٹ کر تل لیں۔

ہنڈی

اشیاء :

گائے کی ران کا ٹکڑا

سرکہ

نمک

کینو یا سگترے کارس

گرم مسالا (پسا ہوا)

دو کلو

1/2 کپ

دو بڑے چمچ

1/2 کپ

1/2 چھوٹا چمچ



ثابت ران

اشیاء :

ثابت ران

سرکہ

لہسن (پسا ہوا)

ادرک (پسا ہوا)

مرچ پیسی ہوئی

نمک

اجینو موتو

آئل

ترکیب :

دو کلو

ایک پیالہ

چار بڑے چمچ

ایک بڑا چمچ

ایک چھوٹا چمچ

حسب ذائقہ

1/2 چائے کا چمچ

حسب ضرورت

ران دھو کر کانٹے کے ساتھ کچوک لیں۔ تیز نوک دار چھری ہو تو آپ اس سے بھی کام لے سکتی ہیں۔ گھی کے علاوہ سب چیزیں ملا کر ران پر لپ دیں۔ اسٹیل کے تسلی میں کم از کم تین چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک دن پہلے بھی آپ فریج میں رکھ سکتی ہیں۔ اوون ہو تو آسانی سے ران بھون سکتی ہیں۔ ورنہ تین کپ پانی ڈال کر پکائیں۔ ہلکی آنچ رکھیں۔ پانی خشک ہو جائے تو آپ اسے اتار لیں۔ گھی ڈال کر بھون لیں۔

پھر دہی، سلاو کے ساتھ کھائیں۔



گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

ترکیب :

گائے کے باریک پارچے کر لیں۔ چکنائی نہ ہو تو اس پر کچری پسین کر لگا دیں۔ نمک، مرچ، دھنیا، لہسن پساہوا، ہری مرچ سب چیزیں لگا کر دو گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ 1/2 کپ پانی میں یکالیں۔ پانی خشک ہو جائے تو پارچے نکال کر تیل لیں۔ گرم مسالا چھڑک دیں۔



اس کے ساتھ پیاز، لیموں، ہری مرچ اور وہی رکھیے پارچے روٹ تیار ہیں۔

کڑاہی گوشت

اشیاء :

- | | |
|---------------------|------------------|
| گوشت | ایک کلو |
| لہسن | ایک عدد درمیانہ |
| پیاز | تین عدد درمیانہ |
| ثابت گرم مسالا | ایک بڑا چمچ |
| نمک، سرخ مرچ، دھنیا | حسب ضرورت |
| ہری مرچ | چار عدد |
| ہراد دھنیا | 1/2 کپ کٹا ہوا |
| ادرک | ایک ٹکڑا کاٹ لیں |
| آئل | حسب ضرورت |
| ٹماٹر | چار عدد بڑے |
| پانی | 1/2 کپ |

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے ٹکڑے ہوں اور چکنائی نہ ہو۔ کڑاہی گوشت میں بکرے کا گوشت اچھا لگتا ہے۔ آئل گرم کریں، پیاز کاٹیں، پہلے گوشت ڈال کر بھونیں، پیاز، گرم مسالا، لہسن، ادرک، ٹماٹر، نمک، مرچ، دھنیا ڈال کر 1/2 کپ پانی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ گل جائے تو بھون کر ہری مرچ، ہراد دھنیا ڈال کر اتار لیں۔

1/2 چائے کا پتھر

قلمی شورہ

ترکیب :

گائے کی ران کا ٹکڑا صاف ستھرا لیں۔ اسے چھری سے کٹ لگالیں۔ اب کسی پتیلی کا ڈھکنا لے کر یا توے پر قلمی شورہ رکھیں۔ جب وہ جلنے لگے تو اتار کر باریک پسین لیں۔ ہاتھ سے گوشت پر خوب ملیں اور پھر ساری چیزیں ملا کر ہاتھ سے چاروں طرف لپکروں۔ ایک بڑے برتن میں گوشت کا ٹکڑا رکھ دیں۔ چھری سے پھر کٹ لگائیں، تاکہ مسالا اچھی طرح لگ جائے۔ اب اسے دو کپ پانی ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں، تیار ہے۔

پارچے روٹ

اشیاء :

- | | |
|-------------------|--------------------|
| گائے کے پارچے | ایک کلو |
| نمک، مرچ، دھنیا | حسب پسند |
| کچری | تین عدد |
| ہری مرچ پسین ہوئی | تین عدد |
| پساہوا گرم مسالا | 1/2 چائے کا چمچ |
| آئل | حسب ضرورت |
| پانی | 1/2 کپ |
| ٹماٹر | ایک بڑا چمچ پساہوا |

READING
Section



ملا دیں، اتار لیں۔ بہت مزے دار بنتا ہے۔ روٹی اور نان کے ساتھ نوش کریں۔

کورین بیف

- اشیاء :
گوشت
پیار
سویا ساس
سرکہ
چینی
تلوں کا تیل
ادرک
لہسن
- ایک کلو (بغیر پڈی کا)
چار عدد
آدھا کپ
پانچ کھانے کے چمچے
چھ چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
دو کھانے کے چمچے
ایک کھانے کا چمچ

کھڑے منالے کا گوشت

- اشیاء :
گوشت
ثابت گرم مسالا
ادرک
سرخ مرچ ثابت
ہری مرچ
ہرا دھنیا کاٹ لیں
دھنیا ثابت
سفید زیرہ
دہی
پیار
لہسن ثابت
گھی
- ایک کلو
ایک بڑا چمچ
ایک ٹکڑا
دس عدد
چھ عدد
1/2 کپ
چائے کا ایک چمچ
چائے کا ایک چمچ
ایک کپ
چار عدد
ایک پوتھی چھیل لیں
ایک بڑا چمچ

ترکیب :

گھی میں گوشت بھون لیں۔ گرم مسالا ڈالیں، ہری مرچ، ہرا دھنیا کے علاوہ سب چیزیں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکا کر سب گوشت گل جائے تو ہری مرچ، ہرا دھنیا





گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل

بھون کر ہری مرچ کاٹ کر ملائیں۔ سوکھی میتھی چھڑک کا اتار لیں۔

حسب ضرورت
حسب ضرورت

گرم مسالا
نمک

ترکیب :

چانپ روست



گوشت کو دو انچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان کی چوڑائی ایک سینٹی میٹر سے زیادہ نہ ہو۔ اب اس میں تمام مسالے اور دو سری چیزیں ڈال دیں۔ اس کو چارپانچ گھنٹوں کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ چارپانچ گھنٹوں کے بعد نکال لیں اور اس میں تلوں کا تیل ڈال دیں۔ کوئلے دھکا کر انہیں اچھی طرح سرخ کر لیں اور ان کے اوپر جالی رکھ دیں۔ اب جالی کو چکناکی لگا کر ان گوشت کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے بھون کر سنہرا کر لیں۔ جالی کو تلوں سے تقریباً "چار انچ اونچا رکھیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم نوش فرمائیں۔

کلیجی روست

اشیاء :

کلیجی
پیاز
لہسن پیسا ہوا
نمک، مرچ
ادریک
سوکھی میتھی
گرم مسالا ثابت

ہری مرچ
گھی

دہی

ترکیب :

گھی میں پیاز لال کر لیں۔ نمک، مرچ، لہسن، پیاز، گرم مسالا ڈال کر بھونیں۔ کلیجی ڈالیں۔ ہلکی آنچ پر پکے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو دہی ملائیں۔ بعد میں

اشیاء :

بکرے کی چانپیں
گھی
لہسن، پیاز پیسا ہوا
نمک، مرچ، دھنیا
گرم مسالا پیسا ہوا
سفید زیرہ، بھوننا ہوا
ڈبل روٹی کا چورا
اندھے

ترکیب :

چانپوں میں لہسن، پیاز، نمک، مرچ، دھنیا، گرم مسالا ملا کر اس میں 1/2 کپ پانی ڈالیں۔ چانپوں کو گل جانے پر اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے دیں۔ دو اندھے پھینٹ لیں۔ چانپ اندھے میں بھگو کر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور مل لیں۔ اس کے ساتھ ہی دہی، سلاد، نمائو کیچپ رکھیے گرم گرم کھانے میں مزا آتا ہے۔



سادے پسندے

اشیاء :

پسندے

پیاز بڑے

لہسن پسا ہوا

دہی

نمک، مرچ، دھنیا

گرم مسالا پسا ہوا

ادرک

گھی

پانی

ترکیب :

گھی گرم کریں۔ ایک پیاز پیس لیں اور گھی میں سرخ کر لیں۔ لہسن، نمک، مرچ، دھنیا، ادرک ڈالیں۔ پسندے ڈال کر پانی ملائیں۔ خوب گل جائیں تو دہی ڈال کر بھون لیں۔ گرم مسالا ڈال کر اتار لیں۔ سادے

بھنے ہوئے پسندے تیار ہیں۔

سکے

اشیاء :

گوشت

پیاز

READING
Section

ایک کلو

ایک عدد درمیانہ

اشیاء :

بوتیاں

لہسن پسا ہوا

ادرک پسا ہوا

نمک، مرچ

ایک کلو

ایک بڑا چمچ

ایک چھوٹا چمچ

حسب ضرورت

ایک درمیانہ ٹکڑا

ایک بڑا چمچ

1/2 چمچ چائے والا

چار عدد

حسب ضرورت

حسب ضرورت

1/2 کپ کٹ لیں

ادرک

لہسن پسا ہوا

پسا ہوا گرم مسالا

کچری

نمک، لال مرچ

گھی

ہر ادھنیا، ہری مرچ

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز پیس لیں۔ کچری، پیاز، لہسن، نمک، مرچ لگا کر ٹکڑوں پر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ سب پر تلے لگا کر سینک لیں۔ تھوڑا تھوڑا گھی پکائی جائیں۔ پھر گرم مسالا اور پھر چھڑک دیں۔ سب نہیں ہے تو آپ گوشت کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر گھی میں مل کر گرم مسالا چھڑک کر ہر ادھنیا، ہری مرچ چھڑک دیں۔ انار دانہ کی چٹنی کے ساتھ رکھیے۔



بوتیاں روست

سرکہ سفید
اجینو موتو
گھی

1/2

1/2 چائے کا چمچ
حسب ضرورت

ترکیب :

سرکہ میں نمک، مرچ، اجینو موتو، لہسن، اورک ملا دیں اور شیشے کے پالے میں بوٹیاں مسالے میں لگا کر رکھ دیں۔ ایک گھنٹے بعد ہلکی آنچ پر ابالیں۔ نہ گلے تو تھوڑا سا پانی ملا دیں۔ جب گل جائیں تو اتار لیں۔ گھی توڑے پر ڈالیں۔ بوٹیاں مل لیں۔ اس کے ساتھ پودینہ انار دانہ کی چٹنی، چلی ساس، دہی رکھیے۔

کٹے مسالے کا اسٹو

اشیاء :

گوشت

ایک کلو
300 گرام

ایک کپ

ایک گھنٹہ

ایک ٹکڑا

بارہ عدد

چار عدد

ایک بڑا چمچ

ایک بڑا چمچ

1/2 کپ

پانی

ترکیب :

گھی گرم کریں، گرم مسالا، اورک ڈالیں۔ گوشت ڈال کر بھون لیں۔ پیاز، لہسن، نمک، مرچ ڈال کر 1/2 کپ پانی ملائیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر دہی ڈال دیں۔ گوشت گل جائے تو ہری مرچ اور ہر ادھنیا کاٹ کر ڈالیں، بھون کر اتار لیں۔

کراری چانپ

اشیاء :

چانپ

ثابت دھنیا

ثابت گرم مسالا

نمک، مرچ

لہسن موٹا پسا ہوا

اورک پسا ہوا

ڈبل روٹی کا چورا

انار دانہ

گھی

ترکیب :

چانپ کو ذرا سا پانی ڈال کر نمک، مرچ ملا کر ابال لیں۔ آدھ گلا گوشت ہو تو اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے لہسن ملائیں۔ موٹا موٹا گرم مسالا دھنیا پیس لیں۔ انار دانہ پیس کر ملائیں۔ ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گھی میں کراری چانپ مل لیں۔ ٹمائو کیچپ اور دہی کے ساتھ پیش کریں۔

حلیم

اشیاء :

گوشت

گھی

گیہوں یا دلیا

مکئی

دال مسور پسی ہوئی

چنے کی دال

چاول

پیاز

نمائر

لہسن

دہی

ایک کلو

ڈیڑھ پیالی

دو پیالی

ایک پیالی

آدھی پیالی

آدھی پیالی

آدھی پیالی

تین گھنٹہ

تین چار عدد

ایک پونجھی

ایک پیالی



گرم مسالا، کالی مرچ، زیرہ ایک چمچہ
بڑی الائچی دو عدد

لوٹنگ دو عدد

بردا ٹکڑا

حسب ضرورت

حسب ذائقہ

ایک چمچہ

ایک انچ کا ٹکڑا

سبز دھنیا، ہری مرچ

سرخ مرچ، نمک، ہلدی

خشک دھنیا، پیسا ہوا

ادرک

ترکیب :

اگر گیسوں ڈالنے ہوں تو رات کو بھگو دیں۔ اگر دلیا

ڈالیں تو دالوں کے ساتھ ہی سب کو یکجا بھگو دیں مکئی کو

بھی کوٹ کر دلیا بنا کر شامل کر دیں، آدھے آدھے

مسالے ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔

چوڑے تیلے کے بڑے دیکچے میں گھی کرکڑائیں

اور کترے ہوئے پیاز کے لچھے ڈال کر براؤن کر لیں۔

پانی کا چھینٹا دے کر باقی ماندہ مسالے، پیسا ہوا لہسن،

ادرک کی ہوائیاں، ٹماٹر کے تین چار دانے ڈال کر

بھونیں، پھر گوشت ڈالیں اور تین پیالی پانی ڈال کر

دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ پان خشک ہو جائے تو بھون کر

الگ پی ہوئی دالیں بھی اس میں ڈال کر چند منٹ چمچ

چلائیں۔ اب دو پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں

یہاں تک کہ گوشت گداز ہو کر دالوں کے ساتھ یک

جان ہو جائے۔ اب اس کو خوب گھوٹ لیں۔ اتار کر

پیسا ہوا گرم مسالا چھڑک دیں۔

بکرے کے پائے

اشیاء :

بکرے کے پائے

آٹھ عدد

ڈیڑھ پیالی

آدھا کلو

گھی

پیاز

READING
Section

ایک پوتھی

چھ عدد

ایک بڑا ٹکڑا

ایک انچ کا ٹکڑا

ایک چمچہ

دو چمچہ

دو چمچہ

حسب پسند

لہسن

لوٹنگ

دار چینی

ادرک

جاو تری پسپی ہوئی

سرخ مرچ پسپی ہوئی

نمک

گرم مسالا پیسا ہوا

ترکیب :

پائے دھو اور کٹوا کر بڑے دیکچے میں ڈال دیں۔ پیاز

کاٹ کر لہسن اور ک پیس کر سب مسالوں کے ساتھ شامل

کر دیں، ڈیڑھ یا دو لیٹر کے قریب پانی ڈال کر پکنے کے

لیے رکھ دیں۔ ڈھکنا خوب مضبوطی سے بند رہے کہ

بھاپ نکلنے نہ پائے۔ پائے پکنے میں کافی وقت لیتے

ہیں۔ جلدی پکا لینے کی غرض سے گکرا استعمال نہ کریں۔

نگر میں پکنے سے ہڈیاں بھی گداز ہو جاتی ہیں اور سارا

ذائقہ غارت ہو جاتا ہے۔ عموماً "خواتین رات کو

نہایت دھیمی آنچ پر رکھ چھوڑتی ہیں کہ صبح تک پانی

خشک ہو کر بھوننے کے قابل ہو جاتے ہیں، مگر دن میں

بھی معمولی آنچ پر دو تین گھنٹے کے اندر گل جایا کرتے

ہیں۔ بھوننے میں ان کا ذائقہ بنتا ہے۔ گھی ڈال کر

خوب بھونتے رہیں، پھر اندازے سے حسب ضرورت

پانی ڈال کر تین چار جوش آنے دیں، پھر آج دھیمی گھر کے پانچ دس منٹ مزید پکنے دیں، کھمی اوپر آجائے تو اتار کر استعمال میں لائیں۔

شب دیگ

اشیاء :

گوشت
شلغم

کھمی
ادریک

پیاز
لہسن

ثابت گرم مسالا

نمک، مرچ ہلدی، پیسا ہوا گرم مسالا

چائے والا ایک چمچ

نمک، مرچ

ہر ادھنیا

جاو تری پس ہوئی

نچیات (تیزیتا)

ترکیب :

ایک کلو

ایک کلو

ایک پیالی

ایک انچ کا ٹکڑا

چار عدد بڑے سائز کے

ایک پونجھی

ایک چمچ

حسب ذائقہ

حسب ضرورت

ایک چمچ چائے والا

دو عدد پیش لیں

اشیاء :

گوشت

لیموں

پیاز

لہسن

دہی

سرکہ

گرم مسالا

سرخ مرچ

نمک

ادریک

ترکیب :

ڈیڑھ کلو

ایک عدد

ایک عدد

دو جوئے

ڈیڑھ پیالی

چار چمچے

دو چمچے

دو چمچے

ڈیڑھ چمچے

ایک ٹکڑا دو انچ کا

حسب پسند باقی رہ جائے تو ہر ادھنیا ڈال کر اتار لیں اور پیسا ہوا گرم مسالا چھڑک کر استعمال میں لائیں یہ سادہ سی ترکیب لذیذ بھی ہے اور صحت مند بھی۔

شب دیگ اس پکوان کا نام اسی وجہ سے رکھا گیا کہ ثابت شلغم ڈال کر دھیمی آج پر رات بھر پکایا جاتا تھا۔

تکہ کباب

گوشت کے دو انچ کے ٹکڑے کاٹ لیں اور لیموں کا رس لگا دیں۔ اب آدھا پیاز کاٹ کر رکھ لیں اور باقی آدھا پیاز لہسن، ادریک سل پر باریک پیس لیں اور دہی، سرکہ، گرم مسالا، نمک اور سرخ مرچ میں حل کر کے گوشت کو یہ تمام مسالا اچھی طرح لگا دیں اور فریج میں رات بھر رکھ دیں۔ اگلے روز ان گوشت کے ٹکڑوں کو سیخ پر چڑھالیں، ہر بوٹی کے بعد ایک ٹکڑا پیاز کا بھی سیخ پر چڑھاتے جائیں اور کوئلے اچھی طرح دھکا کر ان کے اوپر یہ تکے پکائیں۔ دھیان رہے کہ تکے اوپر سے بہت جلد نہ یک جائیں۔ کوئلوں سے مناسب فاصلے پر رکھیں، تاکہ گوشت اندر سے بھی اچھی طرح گل جائے۔ سیخوں کو وقفے وقفے سے گھماتے جائیں، تاکہ تکے تمام اطراف سے یک جا پک جائیں۔

درمیانہ سائز کے شلغم جو گول ہوں، چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں اور ان پر اچھی طرح نمک ملا کر الگ رکھ دیں، تاکہ کھاری پن نکل جائے۔ گوشت کو دھو کر دیکھی میں ڈالیں، پیاز کتر کر لہسن کے جوئے اور تمام مسالے بھی شامل کر دیں۔ چار پیالی پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب گوشت نیم پختہ ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر شلغم کے ٹکڑے جو دھو کر رکھ لے تھے ڈال کر دس منٹ تک بھونیں اور حسب منشا پانی ڈال کر بہت دھیمی آج پر پکتنے دیں۔ جی چاہے تو دو چمچے شکر بھی ڈال دیں اور پس ہوئی ادرک بھی شلغم کے ساتھ ہی ڈالیں۔ جب شلغم گداز ہو جائیں اور شوربا

ہیکڈ میکرونی

اشیا :

گائے کا قیرہ

نمک

لال مرچ

پسی ہوئی پیاز

میکرونی

بلوینڈ مارجرین

لہسن کچلا ہوا

نمک

کالی مرچ

چیز

فریش کریم

کونگ آئل

ترکیب :

ایک دیکھی میں گرم پانی کریں، جب خوب گرم ہو جائے تو ذرا سی چکنائی ڈال کر میکرونی ابل لیں۔ جب ابل جائیں تو چھلنی میں چھان لیں۔ ایک فرائنگ پن میں کونگ آئل گرم کریں، پیاز ہلکی گلابی کر کے قیرہ، لہسن، نمک، ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ پھر لال مرچ، کالی مرچ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں اور نمک، ساس ڈال دیں۔ پھر ایک دیکھی میں بلوینڈ مارجرین گرم کریں، میدہ ڈال کر بھون لیں، دیکھی نیچے اتار کر کارن فلور اور دودھ ڈال دیں، جب سب دودھ ڈل جائے تو ہلکی آنچ میں لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ پکا کر ساس گاڑھی کر لیں۔ پھر اتار کر ٹھنڈا کریں اور کریم ملا دیں۔ اوون پہلی سے گرم کریں، ایک بڑے اور پھیلے ہوئے ہیکنگ ڈش میں سب سے نیچے سارا قیرہ ڈال دیں پھر ابلے ہوئے میکرونی، وائٹ ساس اور کونگ آئل کی ہوا چیز ڈال دیں۔ جب سب چیزیں اچھی

طرح پھیلا پھیلا کر ڈال دیں تو تیس سے چالیس منٹ تک بیک کریں۔ جب اوپر سے گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

قیمہ بھری شملہ مرچیں

ضروری اشیا :

250 گرام (دھوک پانی خشک کر لیں)

شملہ مرچ

(اوپر سے کٹ کر اندر سے بیج نکال کر خالی کر لیں)

دو عدد (باریک کٹ لیں)

آدھا کپ

دو عدد (باریک کٹ لیں)

آدھا چائے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

آدھا چائے کا چمچ

دو چائے کے چمچ

حسب ذائقہ

ہلدی پاؤڈر

لال مرچ پاؤڈر

دھنیا پاؤڈر

گرم مسالا پاؤڈر

لہسن اور ک پیسٹ

نمک

سوس پن میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز سنہری ہونے تک فرائی کر لیں۔ اس کے بعد اس میں ٹماٹر، ہلدی پاؤڈر، نمک، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا، گرم مسالا پاؤڈر، لہسن اور ک پیسٹ اور شامل کر کے بھون لیں۔ پانی خشک ہو جائے تو قیرہ نکال کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ شملہ مرچ کے اندر قیرہ بھر لیں اور اوپر کٹا ہوا حصہ رکھ کر فرائی پن میں احتیاط سے فرائی کر لیں۔ چاروں اطراف سے فرائی ہو جائے تو ڈش میں ابلے ہوئے چاول کے اوپر رکھ دیں اور باقی بچا ہوا قیرہ بھی پھیلا دیں۔ مزے دار قیرہ بھری شملہ مرچیں تیار ہیں۔

ضیافتی پلاؤ

ضروری اجزاء :

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شریک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر ویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

لگائی جائیں یا ہلکے تیل میں فرائی کر کے کوئلہ کا دم دے دیں۔ کچھے دار پیاز اور چھنی کے ساتھ پیش کریں۔

دم کلجی

ایک عدد بکرے کی ٹہنی
چھ جوئے ثابت لہسن
دو عدد لیموں
آدھا چائے کا چمچہ ہار گرم مسالا
حسب ذائقہ و ضرورت نمک، تیل

تھوڑے سے تیل میں چھ سات ہری مرچ اور ثابت لہسن فرائی کر کے باریک پیس لیں۔ کلجی میں گرم مسالا فرائی مسالا اور نمک ملا کر آدھا گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر پانی ڈال کر چڑھا دیں۔ گل جائے تو تیل ڈال کر بھون لیں۔ کوئلہ دھکا کر دیگی میں رکھ دیں۔ پیش کرتے وقت کتری ہوئی ادرک اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔

پسندہ کڑا ہی

ضروری اجزاء :
ایک کلو گوشت
ادرک لہسن پیسٹ
ٹماٹر
لیموں کا رس
نمک، تیل
ترکیب :
ایک کلو گوشت
دو کھانے کے چمچے
ڈیڑھ پاؤ
دو کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کے پسندے بنوائیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے لہسن ادرک پیسٹ اور پسندے ڈال کر فرائی کریں۔ نمک، سرخ کٹی مرچ، ثابت دھنیا کوٹ کر اور ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) ڈال کر مکس کریں۔ ٹماٹر گل جائیں تو بھون لیں اور تھوڑا سا پانی شامل کر کے ہلکی آگ پر رکھ دیں۔ پسندے گل جائیں تو پھر بھونیں، تیل اوپر آجائے تو لیموں کا رس، ہری مرچ اور ادرک باریک کاٹ کر ڈال دیں۔ گرم گرم نان کے ساتھ پیش کریں۔

ران کا گوشت
چاول
دہی
پیاز
ایک کلو
ایک کلو
آدھا پاؤ
چار عدد

ایک پوتھی
ایک کھانے کا چمچہ
دو کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت دھو کر چار گلاس پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ ایک کپڑے کی تھیلی میں ثابت دھنیا، سونف، لہسن، دار چینی اور ایک پیاز اور ثابت گرم مسالا ڈال کر گوشت کے ساتھ پکائیں۔ اس کے بعد گوشت نکال کر الگ کر لیں اور بخنی چھان کر الگ رکھ لیں۔ ایک دیگی میں پیاز سنہری کریں، پھر اس میں ابلا ہوا گوشت ڈال کر بھونیں۔ براؤن ہو جائے تو بوٹیاں نکال کر الگ رکھ لیں۔ اب اس میں دہی پھینٹ کر ڈالیں۔ ثابت گرم مسالا اور چار کپ تیار کی ہوئی بخنی ڈال کر ڈھک دیں۔ اگلنے لگے تو چاول ڈالیں۔ گوشت بھی شامل کر دیں۔ چاول دو کئی رہ جائیں تو اس میں چار مغز اور کشمش چھڑک کر خشک پکڑا ڈھکن پر لپیٹ کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار ضیافتی پلاؤ تیار ہے۔

بھاری مسالا بوٹی

ضروری اجزاء :
گوشت
لہسن ادرک پیسٹ
پیاز
دہی
بھاری بوٹی مسالا
کچھری یا ڈور
نمک، تیل
ایک کلو گوشت
دو کھانے کے چمچے
دو عدد
آدھا کپ
چھ چائے کے چمچے
ایک چائے کا چمچہ
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کی بوٹیاں بنالیں اور دھو کر اچھی طرح خشک کر لیں۔ پیاز، ہری مرچ پیس کر اور دیگر مسالے گوشت میں مکس کر کے تین سے چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں، پھر تھوڑا تھوڑا تیل